

Brochetas de marisco



Dedicación : 25 minutos
Preparación: 25 minutos
Cantidad : 3-4 raciones

En ocasiones queremos sorprender a la familia o invitados con una receta distinta que luzca en la mesa y queremos que sea fácil y rápida. Con estas brochetas podrás dar sienda suelta a tu imaginación porque admite otros ingredientes.

Ingredientes:

Para 12 brochetas:

- 12 langostinos
- 2 calamares medianos
- 600 g de mejillones
- 250 g de palitos de cangrejo (surimi)
- Medio pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y laurel



- 1** **Limpiamos los mejillones** les cortamos las barbas salientes, raspamos la suciedad exterior y lavándolos. Los ponemos a cocer en un poco de agua con **laurel** y **sal**. Los retiramos en cuanto abran y echamos los **langostinos** 2-3 minutos desde que hiervan y retiramos.
 - 2** Quitamos la concha a los mejillones y la cascara a los langostinos. Sacamos el hilo negro que tienen en el lomo los langostinos (que es donde tienen arenas) y quitamos las barbas a los mejillones.
 - 3** Cortamos el calamar en anillas de 1 cm de ancho y los palitos de cangrejo a la mitad. Salteamos el **calamar**, sofreímos el **pimiento** cortando en cuadrados (1,5 cm mínimo) junto con el **ajo** picado hasta que esté tierno. Añadimos los calamares que hacemos 1 minuto por cada lado, retiramos y calentamos los **palitos** unos segundos.
 - 4** Por último montamos las brochetas intercalando los ingredientes en distinto orden. Comenzando y finalizando con los palitos.
- ✓ **VARIANTE :** También podemos hacerlas a la parrilla o usando una plancha de cocina con los ingredientes pinchados antes de cocinar.